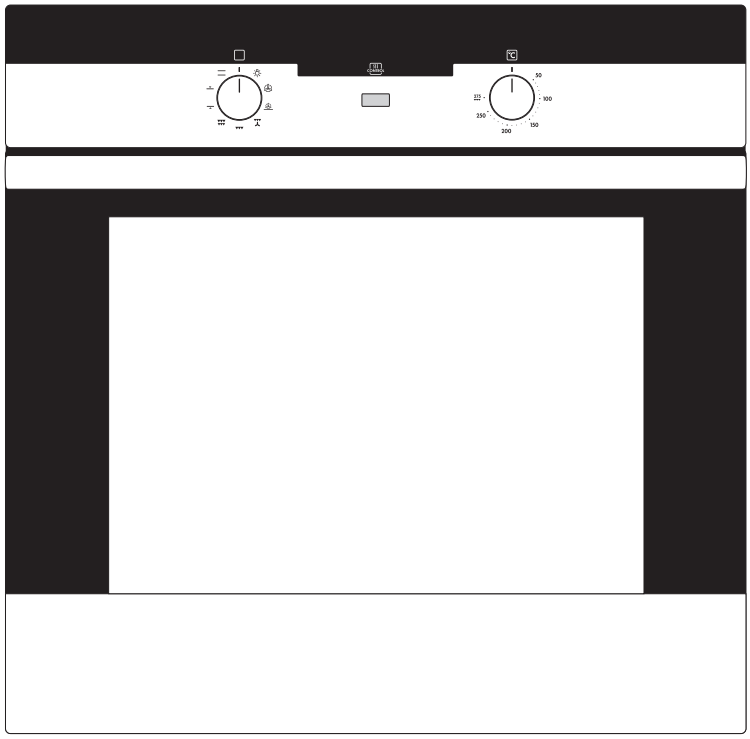
VOSS

Brugsanvisning



Elovn til indbygning

IEL 7024

Kære kunde,

Læs venligst denne brugervejledning grundigt igennem og gem den til senere brug.
Giv brugervejledningen videre til den nye ejer, hvis maskinen afhændes.

Der er brugt følgende symboler i teksten:

Anvisninger vedr. sikkerhed
Advarsel! Anvisninger, der gælder Deres egen sikkerhed.
Bemærk! Anvisninger, der skal forebygge skader på maskinen.

Anvisninger og praktiske tips

Miljøinformation

Indhold

Brugsanvisning 4

Sikkerhed 4

Bortskaffelse 5

Beskrivelse af apparatet 6
Samlet overblik 6
Betjeningspanel 6
Ovnens indretning 7
Tilbehør til ovnen 7

Inden første brug 8
Første rengøring 8

Betjening af ovnen 9
Tænd og sluk for ovnen 9
Ovnfunktioner 10
Sætte rist, plade og bradepande i 11
Mekanisk lågeblokering 12

Anvendelser, tabeller og tips 13
Bagning 13
Bagetabel 15
Tabel, gratiner og gratinering 18
Tabel, dybfrost-færdigretter 18
Stegning 19
Stegetabel 19
Maxigrill 21
Grilltabel 21
Turbogrill 22
Henkogning 23
Tørring 24

Rengøring og vedligeholdelse 25
Ovnen set udefra 25
Ovnrum 25
Tilbehør 25
Indskudsgitter 26
Ovnbelysning 27
Rengøring af toppen af ovnen 28
Ovnlåge 29
Ovnlågeglas 30

Hvad skal man gøre, hvis 32

Garantibetingelser 33

Kundeserviceadresser 34

Service 35

Brugsanvisning

⚠ Sikkerhed

CE Dette apparat overholder følgende EU-direktiver:
– 73/23/EØF af 19.02.1973 Lavspændingsdirektivet
– 89/336/EØF af 03.05.1989 Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet, som ændret ved direktiv 92/31/EØF
– 73/23/EØF af 19.02.1973 Direktiv om CE-mærkning

Elektrisk sikkerhed

- Ovnen må kun tilsluttes af en **autoriseret montør**.
- Ved forstyrrelser eller skader på ovnen: Skru sikringerne ud eller sluk for gruppen på el-tavlen.
- **Reparationer** på ovnen **må kun foretages af autoriserede montører**. Ikke-fagmæssigt udførte reparationer kan medføre betydelige risici. Kontakt kundeservice eller forhandler i tilfælde af reparation.

Børns sikkerhed

- Lad aldrig små børn uden opsyn når ovnen er i brug.

Sikkerhed under brugen

- Dette apparat må kun benyttes til kogning, stegning og bagning af retter i husholdningen.
- Vær forsigtig ved tilslutning af elektriske apparater til stikkontakter i nærheden af apparatet. Sørg for, at netkabler **ikke** kan røre ved eller komme i klemme under den varme ovnlåge.
- **Advarsel: Fare for forbrændinger!** Ved brug bliver ovnens inderrum meget varmt.
- Hvis du bruger alkoholiske ingredienser i ovnen, kan der eventuelt opstå en let antændelig alkohol-luftblanding Åbn i sådanne tilfælde lågen forsigtigt. Håndtér ikke med gløder, gnister eller ild.

Oplysning om akrylamid
Ifølge de nyeste videnskabelige undersøgelser kan kraftig bruning/ristning af – specielt stivelsesholdige – madvarer medføre en sundhedsrisiko på grund af stoffet akrylamid. Derfor anbefaler vi at tilberede maden ved lavest mulig temperatur og undgå kraftig bruning.

Sådan undgås skader på ovnen

- Dæk ikke ovnbunden med alufolie, og stil ikke plader, gryder og lignende på bunden; ellers ophobes der varme, der beskadiger emaljen.
- Dryp af frugtsaft fra bagepladen efterlader pletter, der ikke kan fjernes. Brug en bradepande til meget fugtige kager.
- Belast ikke ovndøren, mens den er åben.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Det kan give emaljeskader og misfarvning.
- Hvis glasset udsættes for overlast, især i kanterne af frontruden, kan det gå itu.
- Opbevar aldrig brændbare ting i ovnen. De kan bryde i brand, når der tændes for ovnen.
- Opbevar aldrig fugtige madvarer i ovnen. De kan give skader på emaljen.

Oplysning om emalje
Selv om ovnens emalje ændrer farve ved brug, forringer det ikke ovnens anvendelighed til de formål, den er beregnet til. Det er således ikke en mangel, der giver ret til reklamation/ombytning.

Bortskaffelse

Emballage

Emballagematerialerne er nedbrydelige og kan genanvendes. Kunststofdele er mærket, f.eks. >PE<, >PS< osv. Bortskaf emballagemateriale på den kommunale genbrugsstation, og brug mærkningen til at finde den rigtige affaldscontainer.

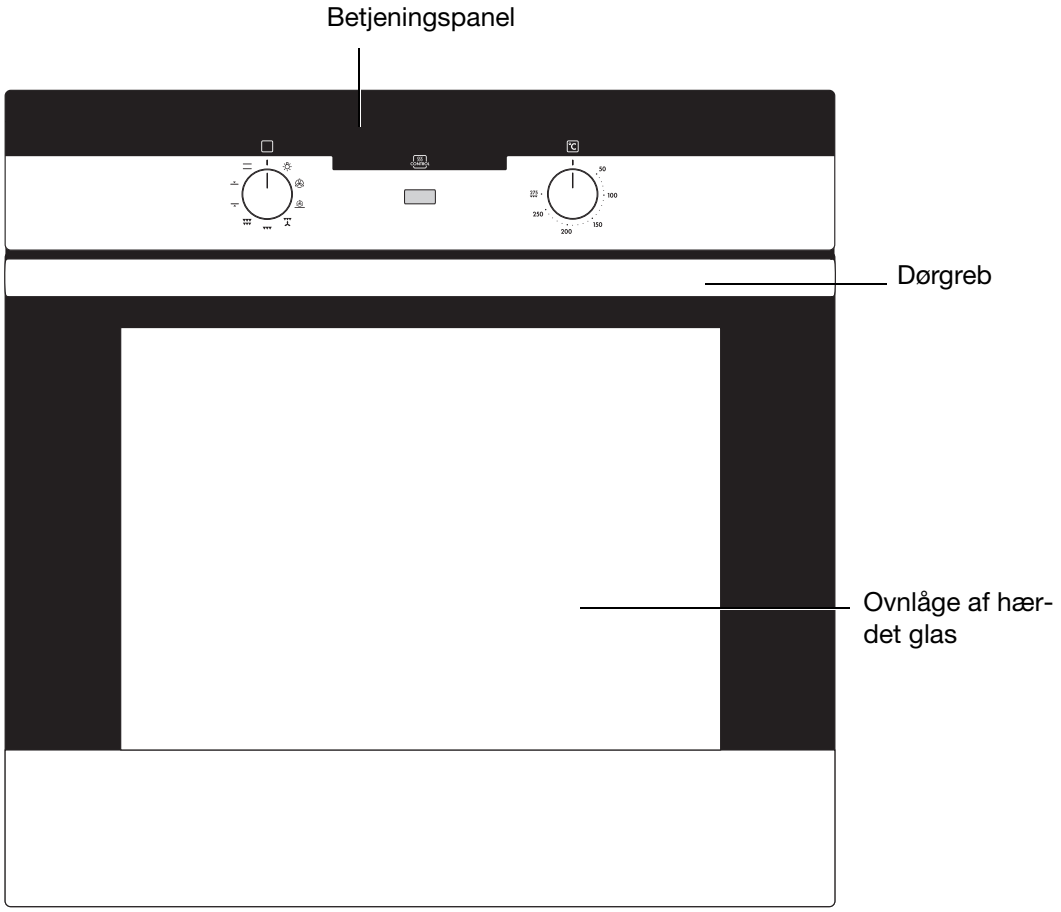
Udtjent apparat

Bortskaf det udtjente apparat i henhold til de retningslinjer, der gælder lokalt.

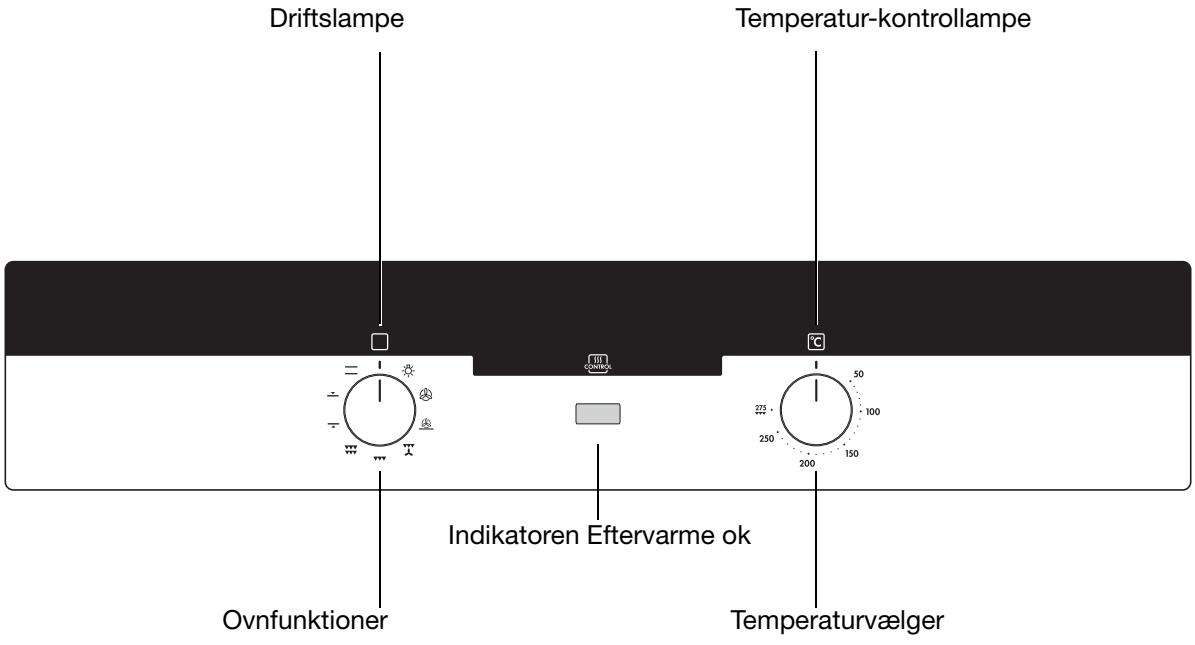
Advarsel: Gør den udtjente ovn ubrugelig inden bortskaffelsen, så den ikke kan udgøre fare for nogen.
Kobl ovnen fra lysnettet og klip netkablet af.

Beskrivelse af apparatet

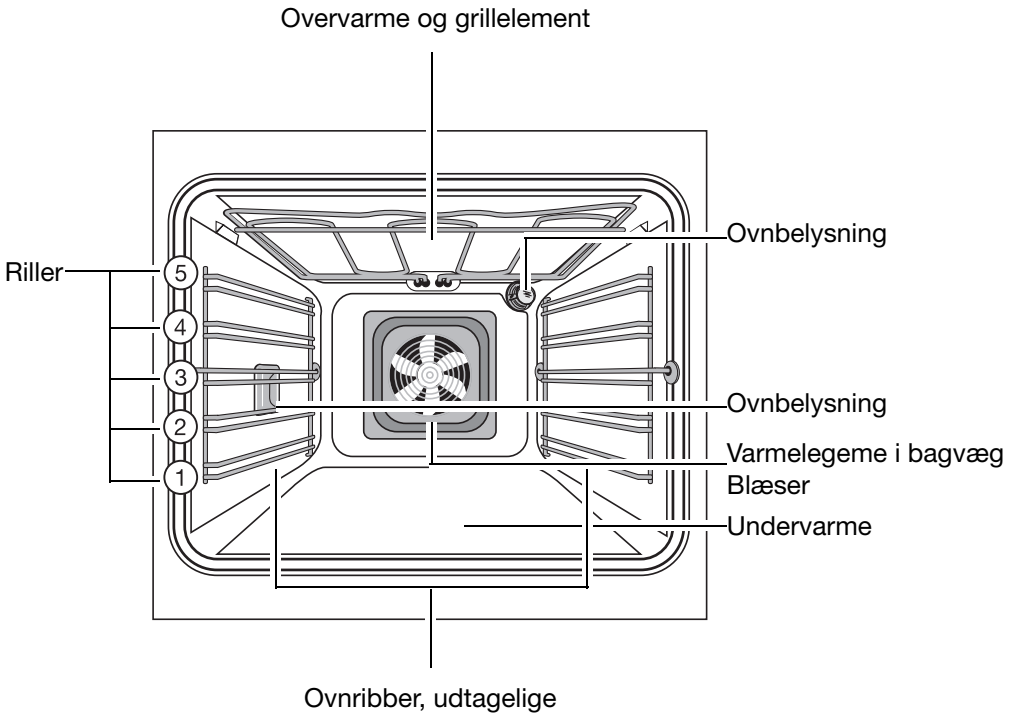
Samlet overblik



Betjeningspanel

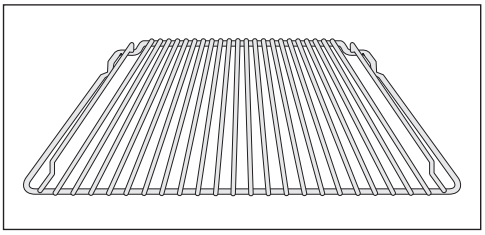


Ovnens indretning

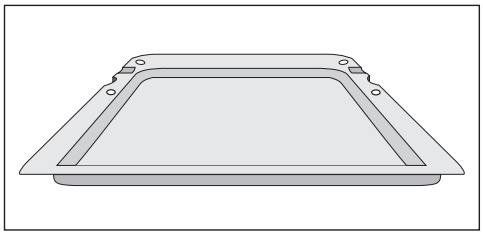


Tilbehør til ovnen

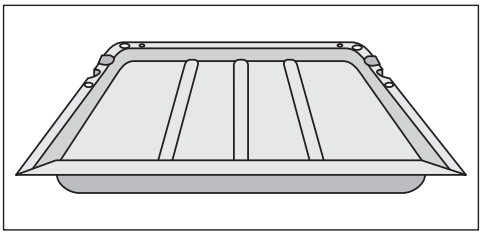
Kombi-rist
Til service, bageforme, stege og grilldele.



Bageplade
Til kager og småkager.



Bradepande
Til stegning eller som opsamlingsbakke til fedt.



Inden første brug

Første rengøring

Før du bruger ovnen første gang, bør du gøre den grundigt ren.

Vigtigt: Anvend ikke aggressive, slibende rengøringsmidler! Overfladen risikerer at blive beskadiget.

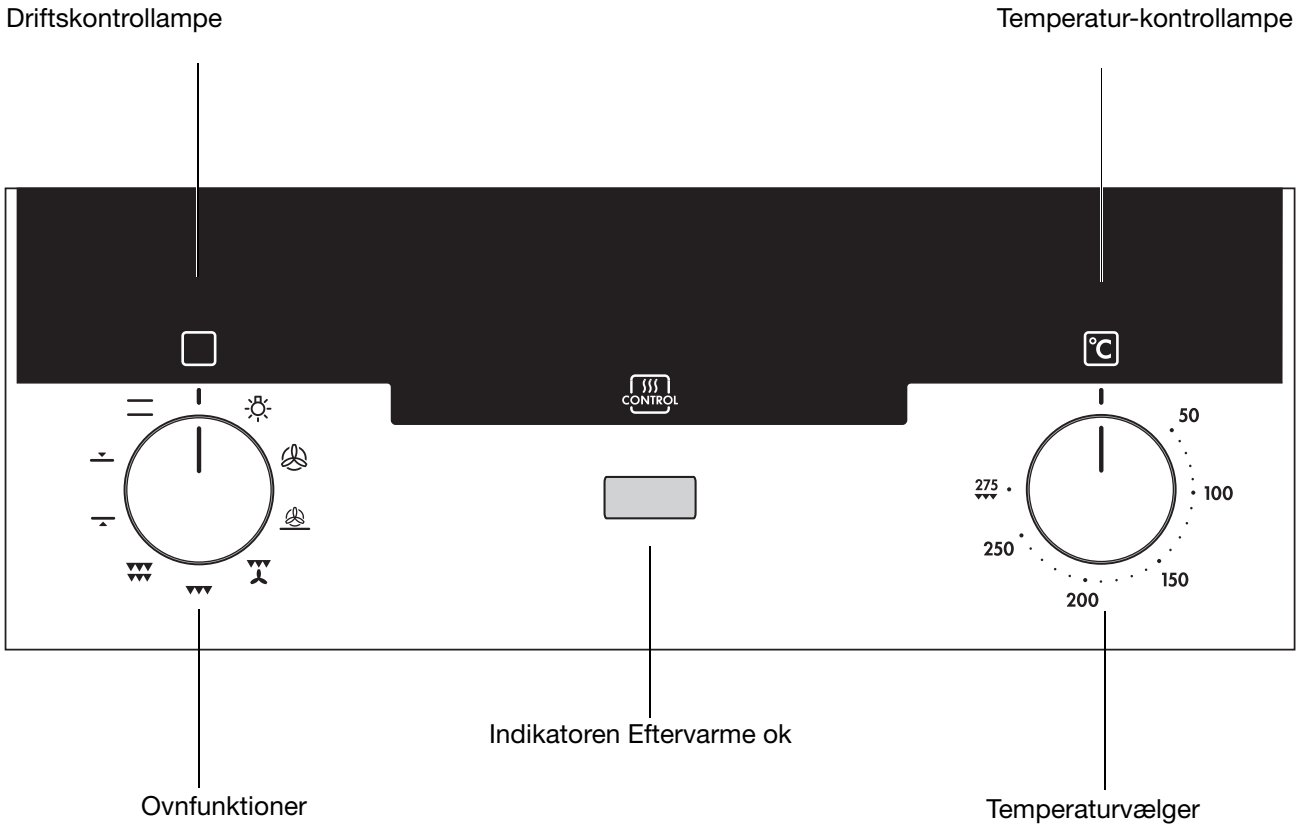
Brug gængse plejemidler ved metalfronten.

1. Stil knappen ovnfunktion på ovnbelysning.
2. Tag alle tilbehørsdele og indskudsgitteret ud og gør dem rene med varmt vand med opvaskemiddel.
3. Ovnen vaskes ligeledes med varmt vand med opvaskemiddel og tørres.
4. Tør komfurets forside af med en fugtig klud.

Betjening af ovnen

Ovnen er forsynet med **nedsænkelige knapper** for ovnfunktion og temperaturvalg. Tryk på den pågældende knap for at benytte den. Knappen springer så frem.

Tænd og sluk for ovnen



1. Sæt knappen Ovnfunktioner på den ønskede Funktion.
2. Sæt temperaturvælgeren på den ønskede temperatur.

Driftslampen lyser, så længe der er tændt for ovnen.

Temperatur-kontrollampen lyser, så længe ovnen varmer op.

3. Der slukkes for ovnen ved at sætte ovnfunktions- og temperaturknapperne på SLUK.

Ventilator

Ventilatoren bliver automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Efter at der er slukket for ovnen, kører ventilatoren videre, til ovnen er kølet af. Så slukker den automatisk.

Eftervarme ok

Denne funktion giver mulighed for at styre brugen af eftervarme, så du sparer strøm.

Når der er slukket for ovnen, lyser indikatoren Eftervarme ok. Så længe indikatoren lyser, er ovnen varm nok til, at retten bliver lavet færdig.

Derefter slukker indikatoren.

En tommelfingerregel: Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen ca. 10 minutter inden maden skal være færdig. Funktionen Eftervarme ok kan udnyttes i forbindelse med ovnfunktionerne Varmluft, Over-/undervarme og Infrathermgrill.
Med andre ord: Det er en god ide at bruge funktionen Eftervarme ok, hvis ovnen først har været i gang i mindst 30 min. ved mindst 160 °C.

Ovnfunktioner

Til ovnen har du følgende funktioner til rådighed:

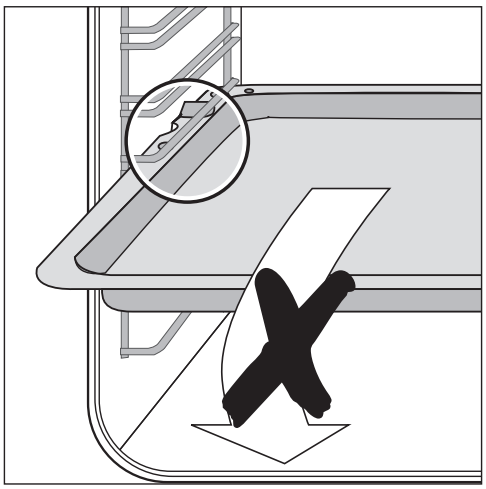
Ovnfunktion		Anvendelse	Varmelegeme/blæser
	Lys	Med denne funktion kan De tænde lys i ovnrummet, f.eks. ved **rengøring**.	Belysning
	Varmluft	Til stegning og **bagning** på **op til tre riller** samtidig. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.	Varmelegeme i bagvæg, blæser
	Pizzatrin	Til bagning i ét lag af retter, der skal være **ekstra brune og sprøde i bunden**. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.	Undervarme, varmelegeme i bagvæg, blæser
	Turbogrill	Til **stegning** af større stykker kød eller fjerkræ i ét lag. Funktionen er også velegnet til **at gratinere** og **lune retter.**	Grill, blæser
	Infrarød grill	Til **grillning** af flade madvarer, der placeres **midt på risten**, og til **ristning**.	Grill
	Infrarød fladegrill	Til **grillning** af flade madvarer i **større mængder** og til **ristning**.	Grill, overvarme
	Overvarme	Til **luning** af bagværk og til gratiner.	Overvarme
	Undervarme	Til **færdigbagning** af kager med **sprød bund**.	Undervarme
	Over-/undervarme	Til **bagning** og **stegning** i **ét lag**.	Overvarme, undervarme

Sætte rist, plade og bradepande i

Vippesikring
Rist, plader og bradepande har en lille bule i højre og venstre side. Denne bule fungerer som vippesikring og skal altid vende bagud.

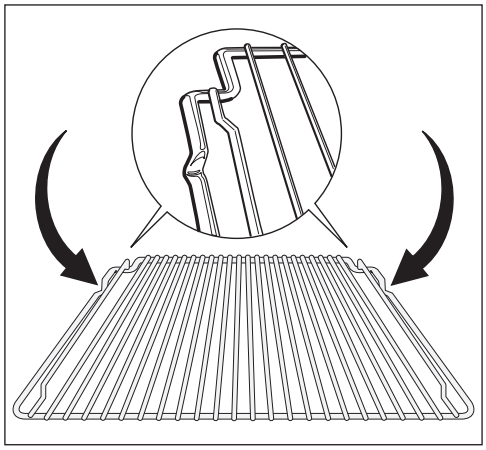
Sætte plade eller bradepande i:

Vippesikringen skal vende bagud.



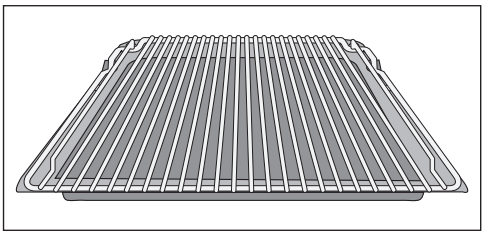
Sætte risten i:

Sæt risten i, så de to styretappe vender opad. Vippesikringen skal vende nedad og befinde sig bagest i ovnrummet.



Sætte rist og plade eller bradepande i:

Når risten bruges sammen med plade eller bradepande, skal ristens vippesikring stå nøjagtigt i bulerne i pladen eller bradepanden.

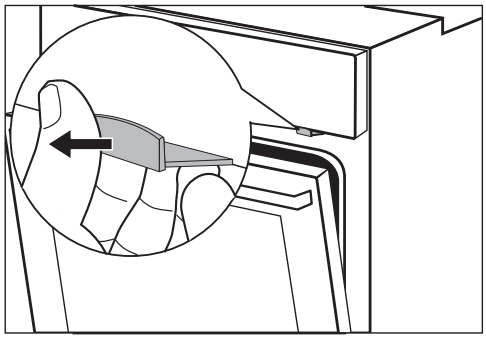


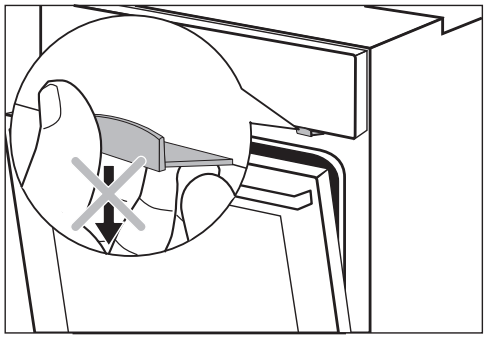
Mekanisk lågeblokering

Ved udlevering af ovnen er lågeblokeringen deaktiveret.

Aktivering af lågeblokeringen

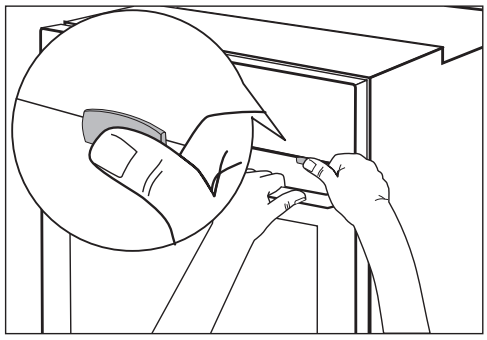
Træk skyderen fremad, indtil den falder i hak.





Åbning af ovnlågen:

1. Luk lågen.
2. Tryk på skyderen, og hold den trykket ind.
3. Åbn lågen.



Lukning af ovnlågen

Luk lågen uden at trykke på skyderen.

Deaktivering af lågeblokering

Tryk skyderen ind til panelet.

Den mekaniske lågeblokering ophæves ikke, når ovnen slukkes.

Anvendelser, tabeller og tips

Bagning

Ovnfunktion: Varmluft eller Over-/ undervarme

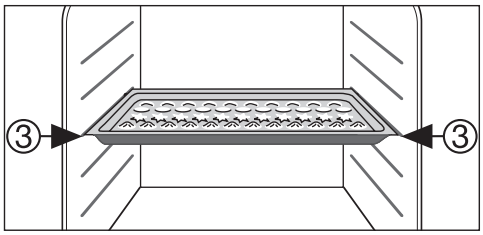
Bageforme

- Til Over-/undervarme er forme af mørkt metal og teflonbelagte forme velegnede.
- Til Varmluft er også lyse metalforme velegnede.

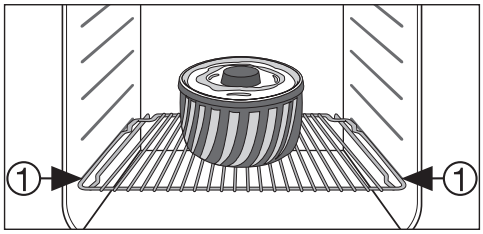
Riller

- Med Over-/undervarme kan der bages på én rille.
- Med Varmluft kan der bages på op til 3 plader ad gangen:

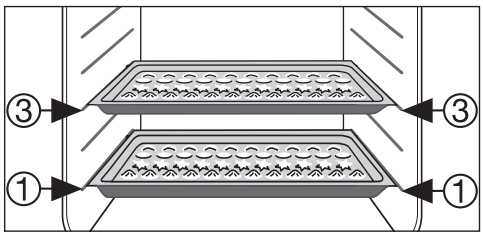
1 bageplade:
f.eks. 3. rille



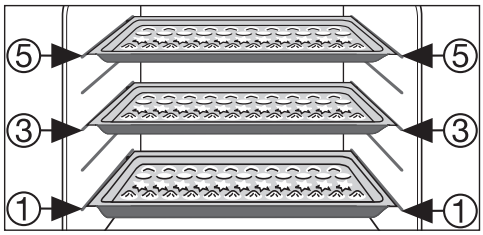
1 bageform:
f.eks. 1. rille



2 bageplader:
f.eks. 1. og 3. rille



3 bageplader:
1., 3. og 5. rille



Generelle råd

- Sæt pladen i ovnen, så den skrå kant vender fremad!
- Med Over-/undervarme eller Varmluft kan man sætte to forme ved siden af hinanden på risten og bage dem samtidig. Bagetiden bliver kun en anelse længere.

Ved brug af dybfrosne madvarer kan de indsatte plader slå sig under opvarmningen. Dette skyldes den store temperaturforskel mellem frostvarerne og ovntemperaturen. Når pladerne er kølet af, får de deres normale form tilbage.

Om bagetabellerne

I tabellerne findes temperaturangivelser, tilberedningstid og placering i ovn for et udvalg af retter.

- Temperaturer og bagetider er vejledende, idet de afhænger af dejens sammensætning, mængden og bageformen.
- Vi anbefaler, at man første gang indstiller den laveste temperaturværdi og så eventuelt vælger en højere temperatur, hvis der ønskes kraftigere bruning eller bagetiden bliver for lang.
- Hvis ikke der står noget om netop Deres opskrift, kan De bruge noget tilsvarende bagværk som rettesnor.
- Ved bagning af kager på plade eller i form og i flere lag kan bagetiden blive 10-15 minutter længere.
- Fugtigt bagværk (f.eks. pizzaer, frugtkager m.v.) tilberedes i ét lag.
- Højdeforskelle i bagværket kan i starten af bagetiden give uensartet bruning. I så fald: **Lav ikke om på temperaturindstillingen**. Forskelle i bruning udjævnes i løbet af bagetiden.

Ved længere bagetider kan De slukke for ovnen ca. 10 minutter før bagetiden er slut, så De udnytter eftervarmen.
Hvis ikke der er nævnt andet, gælder tabellerne for mad, der sættes i kold ovn.

Bagetabel

Bagning på én rille

Bagværkets art	Ovnfunktion		Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Bagværk i form					
Kager i randform eller budding-form		Varmluft	1	150-160	0:50-1:10
Sandkager/tekager		Varmluft	1	140-160	1:10-1:30
Kage af sukkerbrødsdej		Varmluft	1	140	0:25-0:40
Kage af sukkerbrødsdej		Over-/undervarme	2	160	0:25-0:40
Mørdejsbund		Varmluft	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Sukkerdejsbund		Varmluft	3	150-170	0:20-0:25
Æbletærte, lukket		Over-/undervarme	1	170-190	0:50-1:00
Apple pie (2 forme 20 cm diameter, på skrå i ovnen)		Varmluft	1	160	1:10-1:30
Apple pie (2 forme 20 cm diameter, på skrå i ovnen)		Over-/undervarme	1	180	1:10-1:30
Madtærte m. krydderi (f.eks. quiche lorraine)		Varmluft	1	160-180	0:30-1:10
Ostetærte		Over-/undervarme	1	170-190	1:00-1:30
Bagværk på plade					
Gærfletning/-krans		Over-/undervarme	3	170-190	0:30-0:40
Tysk julestollen		Over-/undervarme	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Brød (rugbrød) - først - så		Over-/undervarme	2	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Vandbakkelser/eclairs		Over-/undervarme	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Roulade		Over-/undervarme	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Kager med tørt drys		Varmluft	3	150-160	0:20-0:40
Nøddekager m. smør og sukker		Over-/undervarme	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Frugtkager (på gærdej/sukker-brødsdej)[2)]		Varmluft	3	150	0:35-0:50
Frugtkager (på gærdej/sukker-brødsdej)[2)]		Over-/undervarme	3	170	0:35-0:50
Frugtkager på mørdejsbund		Varmluft	3	160-170	0:40-1:20
Kager bagt på plade med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, bistik)		Over-/undervarme	3	160-180[1)]	0:40-1:20
Pizza (med meget fyld)[2)]		Varmluft	1	180-200[1)]	0:30-1:00
Pizza (tynd)		Varmluft	1	200-220[1)]	0:10-0:25
Flade madbrød		Varmluft	1	200-220	0:08-0:15
Frugt-/ostetærte		Varmluft	1	180-200	0:35-0:50

Bagværkets art	Ovnfunktion		Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Småkager					
Mørdejspleskner		Varmluft	3	150-160	0:06-0:20
Kager formet med kagesprøjte		Varmluft	3	140	0:20-0:30
Kager formet med kagesprøjte		Over-/undervarme	3	160[1)]	0:20-0:30
Pleskner af rørt dej		Varmluft	3	150-160	0:15-0:20
Bagværk med æggehvider, marengs		Varmluft	3	80-100	2:00-2:30
Makroner		Varmluft	3	100-120	0:30-0:60
Kager af gærdej		Varmluft	3	150-160	0:20-0:40
Kager af butterdej		Varmluft	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Rundstykker		Varmluft	3	160[1)]	0:20-0:35
Rundstykker		Over-/undervarme	3	180[1)]	0:20-0:35
Små formkager (form til 20stk.)		Varmluft	3	140[1)]	0:20-0:30
Små formkager (form til 20stk.)		Over-/undervarme	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Forvarmet ovn
2) Brug lav eller dyb bradepande.

Bagning i flere lag

Bagværkets art	Varmluft	Varmluft	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
	Rille fra neden			
	2 plader	3 plader		
Bagværk på plade				
Vandbakkelser/eclairs	1 / 4	---	160-180[1)]	0:35-0:60
Kager med tørt drys	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Småkager				
Mørdejspleskner	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Kager formet med kagesprøjte	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Pleskner af rørt dej	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Bagværk med æggehvider, marengs	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makroner	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Mindre bagværk, gærdej	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Mindre bagværk, butterdej	1 / 3	---	170-180[1)]	0:30-0:50
Rundstykker	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Små formkager (form til 20stk.)	1 / 4	---	140[1)]	0:25-0:40

1) Forvarmet ovn

Bagetips:

Resultat	Mulig årsag	Udbedring
Kagen er for lys i bunden	Forkert placering	Sæt kagen længere ind
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	For høj bagetemperatur	Vælg lavere bagetemperatur
	For kort bagetid	Forlæng bagetiden **Bagetiden kan ikke afkortes med højere bagetemperatur**
	For meget væde i dejen	Brug mindre væske Overhold røretiden, især når der bruges røremaskine
Kagen er for tør	For lav bagetemperatur	Vælg højere temperatur
	For lang bagetid	Vælg kortere bagetid
Kagen brunes ujævnt	For høj temperatur og for kort bagetid	Vælg lavere temperatur og forlæng bagetiden
	Dejen er ujævnt fordelt	Fordel dejen jævnt på pladen
Kagen bliver ikke færdig med den indstillede bagetid	For lav temperatur	Vælg højere bagetemperatur

Tabel Pizzatrin

Type bagværk	Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Pizza (tynd)	1	180 - 200[1)]	20 - 30
Pizza (med meget fyld)	1	180 - 200	20 - 30
Frugt-/ostetærte	1	180 - 200	45 - 60
Spinattærte	1	160 -180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Kvarktærte, rund	1	140 - 160	60 - 90
Kvarkkage på plade	1	140 - 160	50 - 60
Æblekage, med låg	1	150 - 170	50 - 70
Grøntsagspie	1	160 - 180	50 - 60
Flade madbrød	1	250 - 270[1)]	10 - 20
Kage af butterdej	1	160 - 180[1)]	40 - 50
Skinketærte	1	250 - 270[1)]	12 - 20
Piroger	1	180 - 200[1)]	15 - 25

1) Forvarmet ovn

Tabel, gratiner og gratinering

Ret	Ovnfunktion.		Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Pastagratin		Over-/undervarme	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Over-/undervarme	1	180-200	0:25-0:40
Grøntsags-gratin[1)]		Varmluft	1	160-170	0:15-0:30
Gratinerede flutes [1)]		Varmluft	1	160-170	0:15-0:30
Søde gratiner		Over-/undervarme	1	180-200	0:40-0:60
Fiskegratiner		Over-/undervarme	1	180-200	0:30-1:00
Fyldte grøntsager		Varmluft	1	160-170	0:30-1:00

1) Forvarmet ovn

Tabel, dybfrost-færdigretter

Madvare	Ovnfunktion		Rille	Temperatur C	Tid
Pizza, dybfrost		Over-/undervarme	3	Se producentens angivelser	Se producentens angivelser
Pommes frites[1)] (300-600 g)		Varmluft	3	200-220	15-25 Min.
Flûtes		Over-/undervarme	3	Se producentens angivelser	Se producentens angivelser
Frugtkager		Over-/undervarme	3	Se producentens angivelser	Se producentens angivelser

1) Anmærkning Undervejs skal pommes fritene vendes 2-3 gange

Stegning

Ovnfunktion: Varmluft

Kogegrej

- Til stegning kan man bruge alt ovnfast kogegrej (følg fabrikantens anvisninger!).
- Store stege kan lægges **direkte i bradepanden eller på rist med bradepanden under.**
- Det anbefales at tilberede alle magre kødtyper **i stegefad med låg**. På den måde bliver kødet saftigere.
- Alle slags kød, der skal have sprød skorpe/svær, kan steges **i stegefad uden låg**.

Vejledning til stegetabellen

Angivelserne i følgende tabel er omtrentlige.

- Vi anbefaler, at man kun ovnsteger kød og fisk, der vejer **1 kg eller mere**.
- For at undgå, at udsivende kødsaft eller fedt brænder fast anbefales det at hælde noget væde i stegefadet.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Dryp store stege og fjerkræ med stegesky flere gange under tilberedningen. Det giver et bedre stegeresultat.
- Sluk for ovnen ca. 10 minutter før stegetiden er gået for at udnytte eftervarmen.

Stegetabel

Sæt bradepanden i 1. rille.

Madvare	Varmluft			
	Temperatur in C	Rille		Stegetid i minutter
		1 lag	2 lag	
Svinekød				
1 kg steg (kam, skinke, rullesteg), pr. cm højde	150-160	2	---	14-20
Hamburgerryg, pr. cm højde	150-160	2	---	10-15
Forloren hare	160-170	2	---	60-70
Oksekød				
Oksesteg, pr. cm højde	150-160	2	---	18-20
Oksefilet, pr. cm højde	190-200[1)]	2	---	6-8
Roastbeef, pr. cm højde	190-200[1)]	2	---	8-10
Kalvekød				
Kalvesteg, pr. cm højde	170-180	2	---	14-17
Lammekød				
Lammekølle (1800 g)	170-180	2	---	90

Madvare	Varmluft			
	Temperatur in C	Rille		Stegetid i minutter
		1 lag	2 lag	
Koteletter på plade				
Pølser à la cordon bleu	220-230[1)]	3	4 / 1	5-8
Middagspølser	220-230[1)]	3	4 / 1	12-15
Schnitzel eller kotelet, paneret	220-230[1)]	3	4 / 1	15-20
Frikadeller	210-220[1)]	3	4 / 1	15-20
Fisk				
Foreller à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 fileterede foreller (à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Panerede sandartfileter (i alt ca. 1 kg)	190-200	3	---	25-30
Fjerkræ				
Kylling	150-160	2	---	55-60
1 kg kalkunrullesteg, pr. cm højde	150-160	2	---	11-15
And (2000-2500 g)	150-160	2	---	90-120
Gås (4500 g)	150-160	2	---	150-180

1) Forvarmet ovn

Maxigrill

Ovnfunktion: Infrarød grill eller Infrarød fladegrill på højeste temperatur

Bemærk: Ovnlågen skal altid være lukket, når grillen er i brug.

Ved **grillfunktionerne skal den tomme ovn altid forvarmes i 5 minutter!**

- Ved grillstegning bruges bagerist og bradepande sammen.
- De angivne tider er vejledende.
- Grillstegning er især velegnet til flade kød- og fiskestykker.

Grilltabel

Madvare	Funktion		Tempe-ratur i C	Brade-pande	Grillrist	Grilltid i minutter	
				Rille		1.side	2.side
4-8 svinekoteletter		Infrarød fladegrill	275	1	4	15	10
2-4 svinekoteletter		Infrarød grill	275	1	4	12	12
Marinerede steaks af svinekød		Infrarød fladegrill	275	1	4	12	12
Steak af oksefilet, rød		Infrarød grill	275	1	4	5-7	4-6
4 steaks af oksefilet, medium		Infrarød fladegrill	275	1	4	6-8	5-7
2 halve kyllinger		Infrarød grill	250	1	4	15-20	15-20
4 halve kyllinger		Infrarød fladegrill	250	1	3	15-20	15-20
1-4 kyllingelår		Infrarød fladegrill	250	1	4	20	10
4-6 kyllingelår		Infrarød fladegrill	250	1	4	20	15
Grillpølser, op til 6 stk.		Infrarød grill	275	1	4	5-10	5
Grillpølser, mere end 6 stk.		Infrarød fladegrill	275	1	4	5-10	5
Store middagspølser, op til 4 stk.		Infrarød grill	275	1	4	10	9
Store middagspølser, op til 6stk.		Infrarød fladegrill	275	1	4	10	9
Hel fisk		Infrarød fladegrill	250	1	3	10	---
Toast (uden pålæg)		Infrarød fladegrill	275	1	4	1-2	1-2

Turbogrill

Ovnfunktion: Turbogrill

Ret	Temperatur i C	Bradepande	Grillrist	Grilltid i minutter	efter... minutter vendes
		Rille			
Kylling (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Flæskerullesteg med fyld (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Pastagratin	180	---	2	30	---
Kartoffel-gratin	200	1	3	20-23	---
Gratinerede gnocchi	180	1	3	20-23	---
Blomkål med hollandaisesovs	200	---	3	15	---

Henkogning

Ovnfunktion: Undervarme

- Brug kun standardglas af samme størrelse til henkogning.
- **Glas med skrue- eller bajonetlåg og metaldåser er uegnede**.
- Til henkogning bruges **1. rille nedefra**.
- Brug bagepladen til henkogning. Her kan De anbringe op til seks glas med hver en liter.
- Alle glassene skal fyldes lige meget, og klemmerne skal spændes til.
- Stil glassene sådan på pladen, at de ikke rører hinanden.
- Hæld ca. 1/2 liter vand i bradepanden, så luften i ovnen bliver tilstrækkeligt fugtig.
- Så snart væsken begynder at boble i de første glas (ved 1-litersglas efter ca. 35-60 minutter), slukkes der for ovnen, eller temperaturen sættes ned til 100C (se tabellen).

Henkogningstabel

De angivne henkogningstider og temperaturer er vejledende.

Madvare	Temperatur iC	Henkogning til boblepunkt i minutter	Viderekogning ved 100C i minutter
Bærfrugter			
Jordbær, blåbær, hindbær, modne stikkelsbær	160-170	35-45	---
Umodne stikkelsbær	160-170	35-45	10-15
Stenfrugter			
Pærer, kvæder, svesker	160-170	35-45	10-15
Grøntsager			
Gulerødder[1)]	160-170	50-60	5-10
Svampe[1)]	160-170	40-60	10-15
Agurker	160-170	50-60	---
Blandet pickles	160-170	50-60	15
Kålrabi, ærter, asparges	160-170	50-60	15-20
Bønner	160-170	50-60	---

1) Skal blive stående i ovnen, når den er slukket

Tørring

Ovnfunktion: Varmluft

- Læg smørrebrødspapir eller bagepapir på ristene.
- Resultatet bliver bedst, hvis der slukkes for ovnen, når halvdelen af tiden er gået, hvorefter døren åbnes og ovnen køler af, helst natten over.
- Derefter tørres madvarerne færdig.

Madvare	Temperatur i C	Rille		Tid i timer (vejledende)
		1 lag	2 lag	
Grøntsager				
Bønner	60-**70**	3	2 / 4	6-8
Peberfrugt (strimler)	60-**70**	3	2 / 4	5-6
Supper	60-**70**	3	2 / 4	5-6
Svampe	50-**60**	3	2 / 4	6-8
Krydderurter	40-50	3	2 / 4	2-3
Frugt				
Svesker	60-**70**	3	2 / 4	8-10
Abrikoser	60-**70**	3	2 / 4	8-10
Æblebåde	60-**70**	3	2 / 4	6-8
Pærer	60-**70**	3	2 / 4	6-9

Rengøring og vedligeholdelse

Advarsel: Sluk for ovnen og lad den køle af inden rengøring.

Advarsel: Af sikkerhedsgrunde er rengøring med damp- eller højtryksrenser **forbudt**!

Bemærk: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skurepulver, skuresvampe, stålsvampe eller lignende.

Ovnen set udefra

- Aftør fronten med en blød klud og varmt vand med opvaskemiddel.
- Til rengøring af metalfronter bruges gængse rensemidler.

Ovnrum

Rengør ovnen, hver gang den har været i brug. Så er det nemmere at fjerne snavs, og det brænder ikke fast.

1. Tænd for ovnbelysningen, når ovnen skal gøres ren.
2. Aftør ovnen med opvaskemiddel, hver gang den har været brugt; tør efter.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensemiddel.

Bemærk: Når der bruges ovnrens i spraydåse, skal producentens anvisninger nøje følges!

Tilbehør

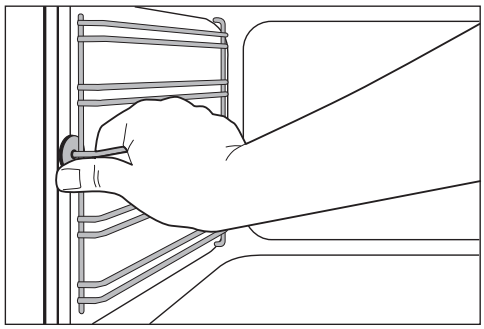
Skyl alle indskudsdele (rist, bageplade, indskudsgitter osv.), hver gang de er blevet brugt, og tør dem godt af. Sæt dem kort i blød ved lettere rengøring.

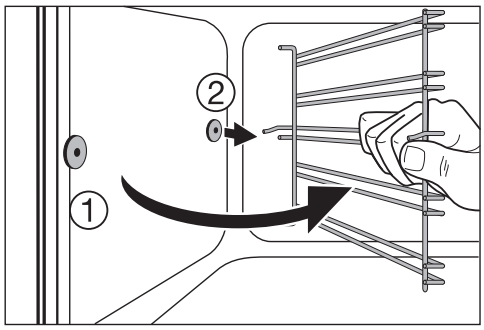
Indskudsgitter

Ved rengøring af sidevæggene kan indskudsgitrene på venstre og højre side i ovnen tages af.

Aftagning af indskudsgitteret

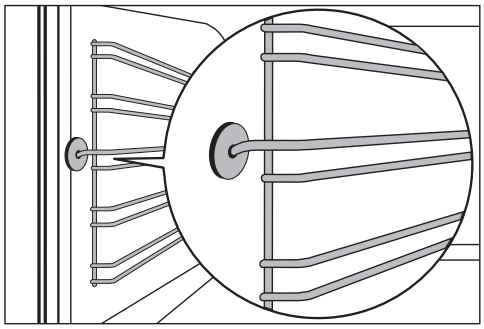
Træk først gitteret væk fra ovnvæggen foran (1) og tag den derefter af bagved (2).



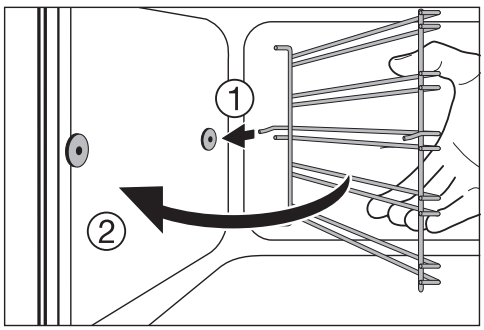


Montering af indskudsgitter

Vigtigt! De afrundede ender af føringsstavene skal pege fremad!



Sæt ved montering først gitteret i bagest (1) og sæt det derefter i foran og tryk det fast (2).



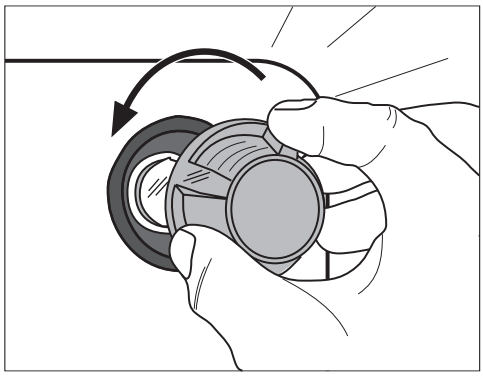
Ovnbelysning

Advarsel: Risiko for elektrisk stød! Før udskiftning af ovnlampen:
– Sluk for ovnen!
– Skru sikringerne i sikringsskabet ud eller kobl dem fra.

Læg en klud på bunden af ovnen for at beskytte ovnlampen og glasafdækningen.

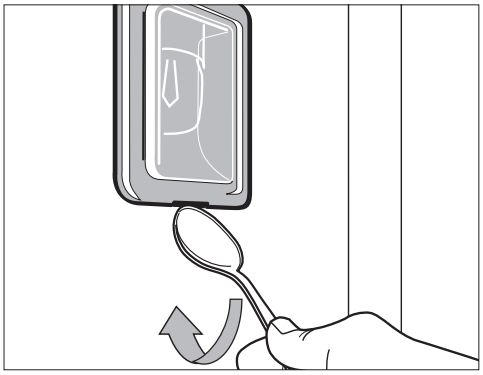
Udskiftning af ovnlampe/rengøring af glasafdækning

1. Tag det højre indskudsgitter af.
2. Tag glasafdækningen af ved at dreje den til venstre og gør den ren.
3. Om nødvendigt:
   Udskift **ovnbelysning 40 Watt, 230 V, 300 °C varmebestandig.**

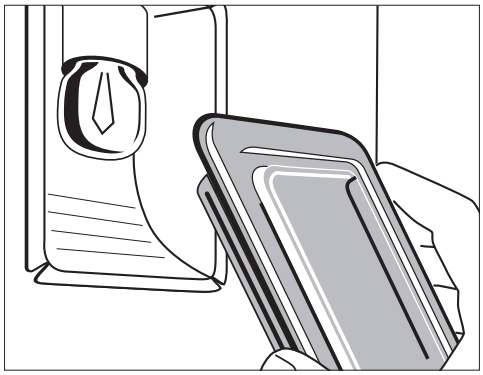


Udskiftning af ovnlampe i siden/rengøring af glasafdækning

1. Tag det venstre indskudsgitter af.
2. Tag glasafdækningen af ved hjælp af en smal, stump genstand (f.eks. teske), og gør den ren.
3. Om nødvendigt:
   Skift **ovnbelysning 25 Watt, 230 V, 300 °C varmebestandig,** ud.



4. Sæt glasafdækningen på plads igen.
5. Montér indskudsgitteret.



Rengøring af toppen af ovnen

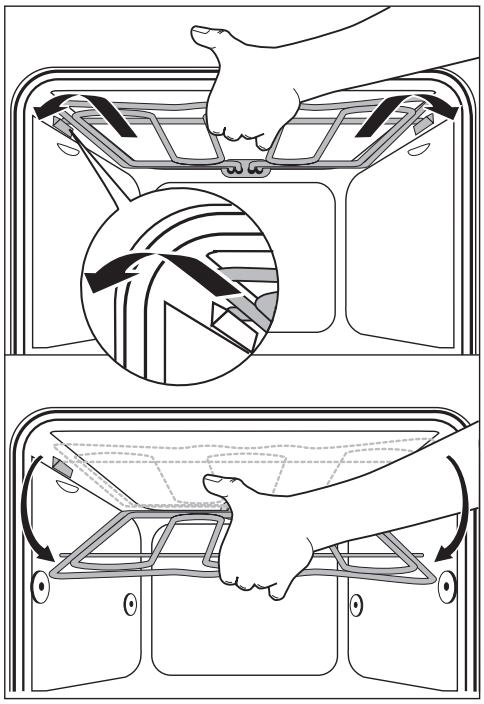
Ved lettere rengøring af toppen af ovnen kan det øverste varmelegeme klappes ned.

Nedklapning af varmelegeme

⚠ **Advarsel:** Klap kun varmelegemet ned, når ovnen er slukket, og der ikke længere er fare for at brænde sig!

1. Tag indskudsgitteret i siden af.
2. Tag fat i varmelegemet forpå, og træk det over prægningen ved ovnens indervæg og fremefter.
3. Varmelegemet klapper nu nedad.

⚠ **Vigtigt:** Tryk ikke varmelegemet nedad med vold! Varmelegemet kan brække.

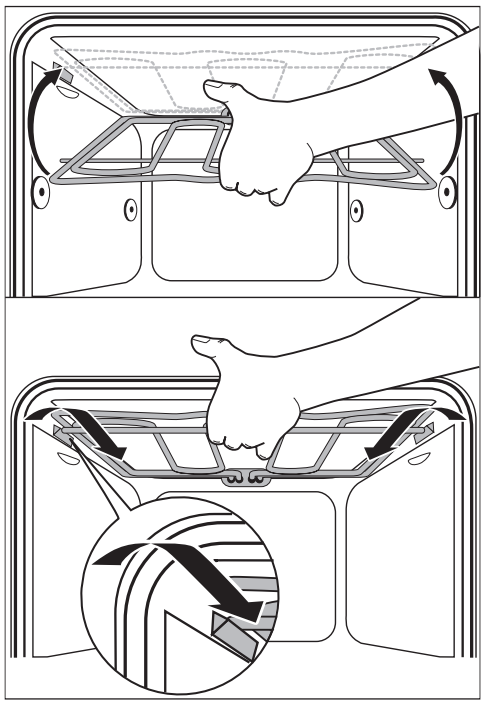


Rengøring af toppen af ovnen

Fastgørelse af varmelegemet

1. Før varmelegemet tilbage til toppen af ovnen.
2. Træk varmelegemet fremad mod fjederkraften, og før den over ovnprægningen.
3. Lad den falde i hak i holderen.
4. Montér indskudsgitteret.

⚠ **Vigtigt:** Varmelegemet skal til begge sider ligge ovenfor prægningen i ovnens indervæg og sidde rigtigt i hak.

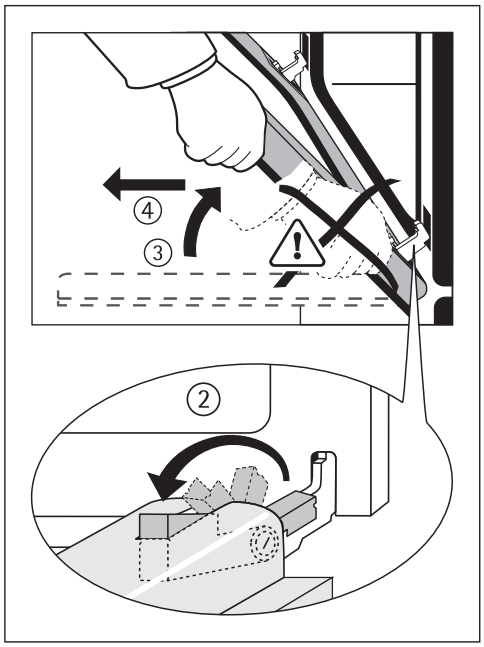


Ovnlåge

Ved rengøring kan du tage ovnens låge af.

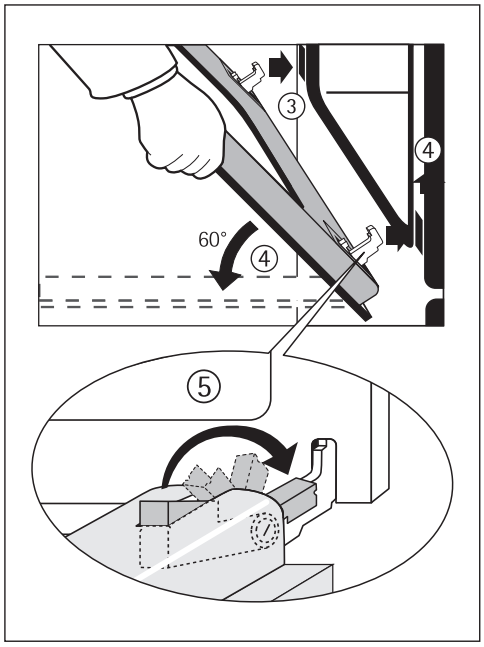
Aftagning af ovnlåge

1. Åbn ovnlåge helt.
2. **Klap de messingfarvede klemmearme** ved **begge** lågehængsler **helt** op.
3. Tag fat i ovnlåge med begge hænder i siderne og **luk den** ca. ¾ **udover modstanden.**
4. Træk lågen væk fra ovnen (**Forsigtig:** tung!).
5. Læg lågen med ydersiden nedad på et blødt, jævnt underlag, eksempelvis på et tæppe for at undgå ridser.



Isætning af ovnlåge

1. Tag fat i lågen fra grebssiden.
2. Hold lågen under en vinkel på ca. 60°.
3. Tryk lågehængslerne **samtidigt** så langt som muligt ind i de to indsnit til højre og til venstre forneden på ovnen.
4. Løft lågen op, til den møder modstand, og åbn den derefter helt.
5. Klap de messingfarvede klemmearme ved begge lågehængsler tilbage i den oprindelige position.
6. Luk ovnlågen.



Ovnlågeglas

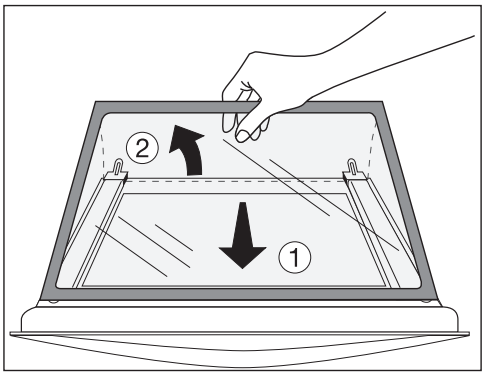
Ovnlågen er forsynet med tre glasruder, som er anbragt bagved hinanden. De indre ruder kan tages af ved rengøring.

⚠ **Advarsel:** Udfør som grundregel kun følgende trin ved en ovnlåge, som er taget af! Når lågen sidder på, kan den på grund af den forringede vægt svippe op, når glasset tages af, og derved være til fare for Dem.

⚠ **Vigtigt!** Ved brug af vold, især på frontrudens kanter, kan glasset gå i stykker.

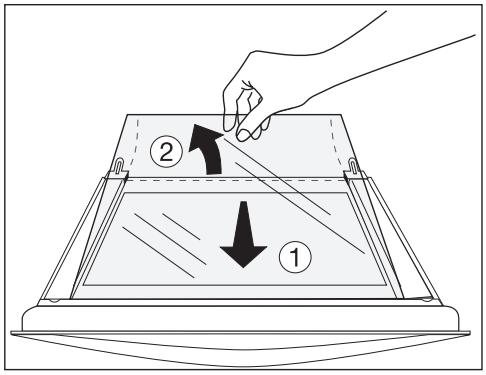
Aftagning af det øverste lågeglas

1. Tag ovnlågen af og læg den med grebet nedad på et blødt, jævnt underlag.
2. Tag fat i den øverste glasrude ved den nederste kant og skub den mod fjederspændingen i retning af ovnlågegrebet, til den ligger fri forneden (①).
3. Løft ruden **let** forneden og træk den ud (②).



Aftagning af de midterste ovnruder

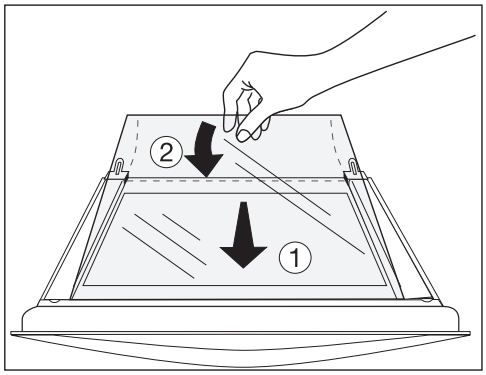
1. Tag fat i de midterste glasruder efter tur ved den nederste kant og skub i retning af ovnlågegrebet, til ruden ligger fri forneden (①).
2. Løft ruden let forneden og træk den ud (②).



Gør lågeglassene rene

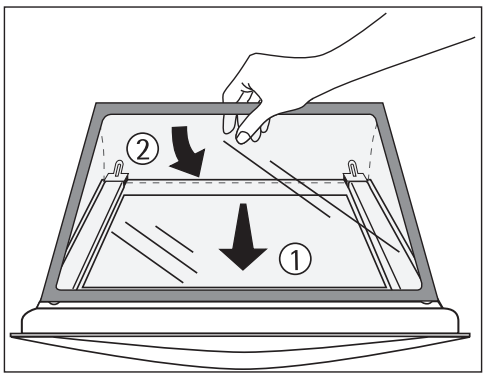
Montering af de midterste ovnruder

1. Før de midterste glasruder skråt fra oven ind i lågeprofilen på grebsiden (①).
2. Sænk den midterste glasrude ned og skub den i retning af lågens underkant indtil anslag under den nederste holder (②).



Montering af den øverste ovnrude

1. Før den øverste glasrude skråt fra oven ind i lågeprofilen på grebsiden (①).
2. Sænk glasruden ned. Læg ruden foran holdeprofilen i grebsiden ved lågens underkant mod fjederkraften og **skub den ind under holdeprofilen** (②)**.** Glasruden skal sidde fast!



Genindsætning af ovnlågen

Hvad skal man gøre, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Udbedring
Ovnen bliver ikke varm	Der er ikke tændt for ovnen	Tænd for ovnen
	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger	Kontroller indstillingerne
	Relæet på husets eltavle (sikringsskab) er blevet udløst	Se efter på tavlen. Hvis relæet bliver ved med at slå fra, skal der tilkaldes en autoriseret el-installatør.
Ovnbelysningen virker ikke	Pæren er sprunget	Skift pære i ovnen

Hvis nævnte forslag til at afhjælpe problemet ikke virker: Henvend Dem til forhandleren eller til kundeservice.

Advarsel! Reparationer må kun udføres af en faguddannet installatør. Hvis apparatet repareres af en ikke-sagkyndig, kan det medføre betydelig risiko for brugeren.

Ved fejlbetjening er besøg af Kundeservice eller forhandlerens tekniker ikke gratis, heller ikke i garantiperioden.

Bemærkning til komfur med metalfront:

På grund af den kølige front af din ovn kan det indre lågeglas efter åbning af lågen under eller kort efter bagning eller stegning kortvarigt dugge til.

Garantibetingelser

Danmark

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.
Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet „Service“

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af „Lov om produktansvar“. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Kundeserviceadresser

Danmark

Service

bestilles hos Electrolux Service A/S på
Telefon 70 11 74 00 eller Fax 75 91 44 43

Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og
Forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55
Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på
http://www.electrolux.dk

Service

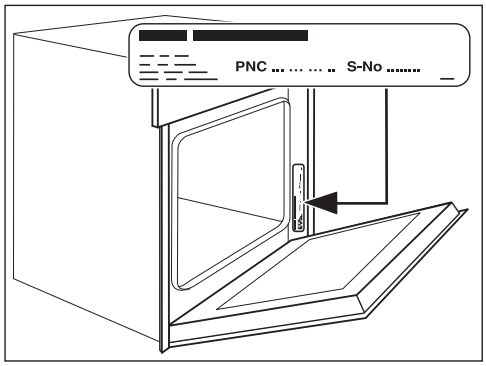
Ved tekniske forstyrrelser bedes De først undersøge, om De selv kan løse problemet ved hjælp af brugsanvisningen (kapitlet „Hvad gør man, hvis ...“).

Hvis De så ikke kan løse problemet, bedes De kontakte kundeservice eller en af vore servicepartnere.

For hurtigt at kunne hjælpe Dem skal vi bruge følgende oplysninger:

– model
– produktnummer (PNC)
– serienummer (S-No.)
  (numrene står på typeskiltet)
– problemets art
– eventuel fejlmeddelelse, der vises på apparatet

Vi råder Dem til at notere de nødvendige oplysninger om apparatet her, så De har dem ved hånden.



Model: .....

PNC: .....

S-No: .....

822 926 078-A-161104-01

VOSS

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes

***From the Electrolux Group**. The world´s No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. kr. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.